

BAB V PENUTUP

5.1 Simpulan

1. Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan tidak ada pengaruh konsentrasi larutan kunyit terhadap jumlah bakteri, dimana nilai nilai F_{hitung} lama penyimpanan sebesar 15,007 dengan tingkat signifikansi sebesar 0,001. Hal ini menunjukkan bahwa terdapat pengaruh yang nyata (signifikan) lama penyimpanan tahu dapat mempengaruhi jumlah bakteri.
2. Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan ada pengaruh lama penyimpanan tahu dengan larutan kunyit terhadap jumlah bakteri diman, nilai F_{hitung} lama penyimpanan sebesar 15,007 dengan tingkat signifikansi sebesar 0,001. Hal ini menunjukkan bahwa terdapat pengaruh yang nyata (signifikan) lama penyimpanan tahu dapat mempengaruhi jumlah bakteri.

5.2 Saran

1. Perlu pengukuran faktor lingkungan yang menjadi penyebab pertumbuhan bakteri seperti pH, kadar air, suhu dan lain- lain
2. Perlu dilakukan uji nyata secara kimia *curcuminoid* murni di isolasi dari rimpang kunyit maupun anggota familia *zingiberaceae* lainnya untuk mendapatkan hasil yang optimum

DAFTAR PUSTAKA

- Buckle K.A, 1985. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia. Jakarta
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, dan M. Wooton, 1987. *Ilmu Pangan*. Terjemahan H. Purnomo dan Adiono. UI-Press, Depok.
- Dwijoseputro, 1998. *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Jakarta
- Farrell, K.T. 1990. *Spices, Condiments, and Seasonings*. The AVI Publishing Company Inc. Westport, Connecticut.
- Fardiaz, S. 1992. *Petunjuk Laboratorium Mikrobiologi Pengolahan Pangan*. IPB-Press, Bogor.
- Ginting, C. (2014). *The Effect of Amount of Turmeric Powder on Quality of Tofu at Room Temperature Storage*, 9(2), 108–114.
- Hamid. M, 2012. *Kandungan & Manfaat Tahu*. Penebar Swadaya, Jakarta
- Hanafiah, A.K. 2003. *Rancangan Percobaan*. Jakarta : Raja Grafindo Perkasa.
- Hapsoh dan Y. Hasanah, 2011. *Budidaya Tanaman Obat dan Rempah*. USU-Press, Medan.
- Hugo, W.B. dan A.D. Russel. 2012. *Pharmaceutical Microbiology*. Blackwell Scientific Publication, Oxford.
- Huhtanen, C.N. 1980. *Inhibition of Clostridium botulinum by spice extracts and aliphatic alcohols*. J. of Food Protect.
- Irianto, K. 2014. *Mikrobiologi; Menguak Dunia Mikroorganisme*. Penerbit Yrama Widya, Bandung.
- Jamilah, L., Agustina dan S. Purwati. 2015. *Daya Hambat Antibakteri Pakan dengan Kombinasi Kunyit, Bawang Putih dan Zink Terhadap Staphylococcus Aureus dan Escherichia coli*. Jurnal Buletin Nutrisi dan Makanan Ternak.
- Koswara, S. 2011. Nilai Gizi, Pengawetan dan Pengolahan Tahu. <http://www.ebookpangan.com> (29 januari 2018).
- Krisnamurthy,N., A.G. Matthew, E.S. Nambudiri, S. Shivashankar, Y.S. Lewis dan C.P. Natarajan. 1976. *Oil and Oleoresin of Turmeric*. Tropical Science 18 (1).

- Lukman. A. A. S, 1984. *Pengaruh Bubuk Rimpang Kunyit (Curcuma domestica Val) dan Bubuk Residu Ekstraknya Terhadap Pertumbuhan Beberapa Bakteri Basili Gram Positif*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB, Bogor.
- Maharni., Fitrya., Milanti Oktaruliza dan Elfita. 2014. *Uji Aktivitas Antibakteri dan Antioksidan Senyawa Derivat Piranon dari Mikroba Endofitik Penicillium sp. Pada Tumbuhan Kunyit Putih (Curcuma zedoaria (Berg.) Roscoe)*. Traditional Medicine Journal.
- Mien. Mahmud. K. D. S. Sabita, R.R. Aprianto dan Hermana. 1990. *Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Depkes RI Direktorat Bina Gizi Masyarakat dan Pusat Pangan Bagian Gizi : Jakarta.
- Mudjajanto. E. S. 2005. *Tahu Makanan Favorit Yang Keamanannya Perlu Diwaspadai*. Universitas Brawijaya, Malang.
- Nugroho, NA. 1988. *Manfaat dan prospek Pengembangan Kunyit*. Trubus Agriwidya, Yogyakarta.
- Pelczar dan Chan. 1998. *Dasar-Dasar Mikrobiologi Jilid 2*. Jakarta :Universitas Indonesia
- Perangin-angin, B. H.,2013. *Pengaruh Konsentrasi Larutan Kitosan Jeruk Nipis dan Lama Penyimpanan terhadap Mutu Tahu Segar*. Progran Studi Ilmu dan TEknologi Pangan. Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Pelczar, M.J., R.D. Reid. 1972. *Microbiology*. Mc Graw Hill Book Company, New York.
- Purwaningsih, E., 2008. *Cara Pembuatan Tahu dan Manfaat Kedelai*. Ganesa, Jakarta.
- Purseglove, J.W., C. Brown. L. Green, and J. Robbins. R. 1981. *Spices*. Vol 1 Longman Inc. New York.
- Purspitasari, I. 2015. *Pengaruh Pemanfaatan Kunyit (Curcuma domestica Val.) terhadap Kualitas Mikrobial dan Fisiko-kimia Daging Sapi*. Universitas Sebelas
- Roihanah, S., Sukoso dan Andayani S. 2012. *Aktivitas Antibakteri Ekstrak Teripang Holothuria sp. Terhadap Bakteri Vibrio harveyii Secara in Vitro*. Journal Exp. Life Scienties.
- Rukmana, R. 1995. *Kencur*. Kanisius, Jakarta

- Sari, Diah Permata.A.A.I. 2014. *Kunyit Sebagai Alternatif Bahan Pengawet Alami*. Skripsi. Jurusan Teknologi Industri Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana.
- Santoso, SP. 2006. *Teknologi Pengawetan Bahan Segar*. Naskah Publikasi Uwiga, Malang.
- Sarwono, B. 2003. *Pengawetan dan Pemanfaatan Tahu*. Jakarta : Penebar Swadaya
- Sarwono, S. dan Saragih, Y. P., 2003. *Membuat Aneka Tahu*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sastroamidjojo, S. 1988. *Obat Asli Indonesia*. Dian Rakyat, Jakarta.
- Shih, A.L. dan N.D. Harris. 1977. *Antimicrobial activity of selected antioxidants*. J. Food prot. 40 (8) : 520-522.
- Sinaga, E. 2006. *Curcuma domestica Val.*.
http://iptek.apjii.or.id/artikel/ttg_tanaman_obat/unas/Kunyit.pdf. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tumbuhan Obat UNAS/ P3TO.
- Suprapti, L. 2005. *Pembuatan Tahu*. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Suwanto, 1983. *Kandungan dalam Rimpang Kunyit*. Penebar Swadaya, Jakarta
- Soedibyo, BRA Mooryati. 1998. *Alam Sumber Kesehatan, Manfaat dan Kegunaan Kunyit*. Cet.1. Balai Pustaka: 230-231, Jakarta,.
- Tim Pengajar Pendidikan/ Latihan Industri Tahu, 1988. *Buku Seri Teknologi Pangan*. Direktorat Pengembangan Penelitian dan Pengabdian Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Jakarta.
- Winarno, F. G., 1993. *Pangan Gizi. Teknologi dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarto, W.P. 2013. *Khasiat dan Manfaat Kunyit*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Yuliana, 2008. *Ciri-Ciri dan Kerusakan pada Tahu*. Trubus Agriwidya :Yogyakarta.
- Yusuf, H. 2015. *Pengaruh lama penyimpanan tahu terhadap jumlah bakteri*. Politeknik Kesehatan Gorontalo.